

CHATEAU



COLBERT

*Menu Louis XVI 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert)*

*Menu Stofflet 73 € (entrée, poisson, viande, douceur gourmande, dessert)*

***Supplément fromage : 10 €***

**Entrées : 25 €**

*Langoustines en voile de radis daïkon, Copeaux de crudités, Vinaigrette miel-romarin  
Fondant aux girolles, Salade de haricots verts aux herbes potagères, Huile d'olive bio*

**Poissons : 30 €**

*Filet de barbue braisé au thym citron, Risotto de fregola sarda, Fondue de poireaux, Velouté à l'estragon  
Bar laqué à la tomate, Aubergine fondante au basilic, Sauce au Noilly Prat*

**Viandes : 34 €**

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Blinis de maïs, Etuvée de fèves à la sarriette  
Filet de bœuf doré au sautoir, Palets de céleri, Pousses d'épinard, Sauce miroir*

**Fromages : 13 €**

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit*

**Desserts : 16 €**

*Macaron aux framboises, Crème diplomate, Sorbet du même fruit  
Délice aux fraises de pays et rhubarbe, Pain de Gênes à la pistache, Crème glacée à la vanille Bourbon*

Prix nets, Service compris TVA 10 % \*\* Toutes nos viandes sont d'origine France et tous nos plats sont cuisinés dans notre établissement. Cependant les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut \*\*